Dry aged Côte de Boeuf ca. 650g Selection Grill au Bois

Wir schneiden unsere Côtes de Bouef aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe .Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettauge. Da dises Fleisch zu den am wenigsten beanspruchten Muskelgruppen zählt, besitzt es eine sehr zarte Struktur und ist daher ideal zum Kurzbraten geeignet. Kg Preis: 61,53 Euro (Inkl.7% MwSt. und zzgl.12 € Versandkosten)

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis40,01 €

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Dry Aged Beef sollte auf keinem Teller fehlen. Unvergleichlich im Geschmack, köstlich und zart und ein Highlight für jeden Fleischliebhaber. Denn die Delikatesse, die in den USA schon lange geschätzt wird, erfreut sich auch bei uns immer größerer Beliebtheit. Der besondere Reifeprozess holt das Beste aus dem Rinderrücken raus: perfekter Genuss für alle Sinne!

Die Qualitätskontrolle übernehmen unsere Gäste!

Ein Durchschnitt von 70 Steak-Feinschmeckern pro Tag bestätigen uns die permanente, hervorragende Qualität unseres Fleisches.

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.